PASTA MIA
pasta maker machine

Art. 825

Prima di utilizzare questo apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo per consultazioni future.

PRECAUZIONI

Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:

Assicurarsi che il voltaggio elettrico indicato sull'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione; scollegarlo dalla presa elettrica dopo ogni uso o prima di pulirlo.

E' necessaria massima attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini: questo apparecchio non è un giocattolo; si consiglia di posizionarlo lontano dalla loro portata.

Utilizzare l'apparecchio solo come raccomandato in questo manuale. Non utilizzarlo per scopi diversi.

Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. In caso di guasto non tentare di riparare l'apparecchio; qualsiasi intervento deve essere effettuato da personale autorizzato. Contattare Macom.

Prima di collegare la spina alla presa di corrente, per evitare qualsiasi incidente, assicurarsi che la macchina sia stata correttamente assemblata.

Nessun componente di questo apparecchio può essere introdotto nel forno a microonde per essere sterilizzato perché altrimenti si deforma. Tutti i materiali possono venire a contatto con alimenti.

Non riscaldare alcun componente dell'apparecchio.

Non lavare in lavastoviglie alcun componente dell'apparecchio.

Usare sempre l'apparecchio lontano da fiamme o sorgenti di calore, su una superficie piana e asciutta

Non maneggiare l'apparecchio, il cavo e la spina con le mani bagnate.

Scollegare la spina dalla presa di corrente prima di assemblare o smontare l'apparecchio.

Se sottoposto ad illuminazione diretta dei raggi solari, il colore dell'apparecchio può subire modifiche.

Prestare attenzione quando si puliscono le trafile con l'apposito ago accessorio.

Non immergere mai l'apparecchio, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare questo apparecchio all'esterno. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).

Questo apparecchio è destinato **unicamente** ad **uso domestico**.

Al termine di ogni ciclo la macchina si ferma automaticamente. Attendere 20-30

minuti che il motore si raffreddi prima di procedere con un nuovo ciclo. Questo accorgimento aiuta, nel tempo, a mantenere efficiente, l'apparecchio.

Per il funzionamento di questo apparecchio è necessaria la massa a terra.

Durante il funzionamento, al fine di evitare qualsiasi incidente, non aprire il coperchio, non maneggiare la trafila e non toccare le parti in movimento.

Attenzione

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato dai bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

I sacchetti in polietilene utilizzati per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere questi sacchetti fuori della portata di bambini e neonati. La pellicola sottile può infatti aderire a naso e bocca e impedire la respirazione. Un sacchetto non è un giocattolo.

Avvertenze

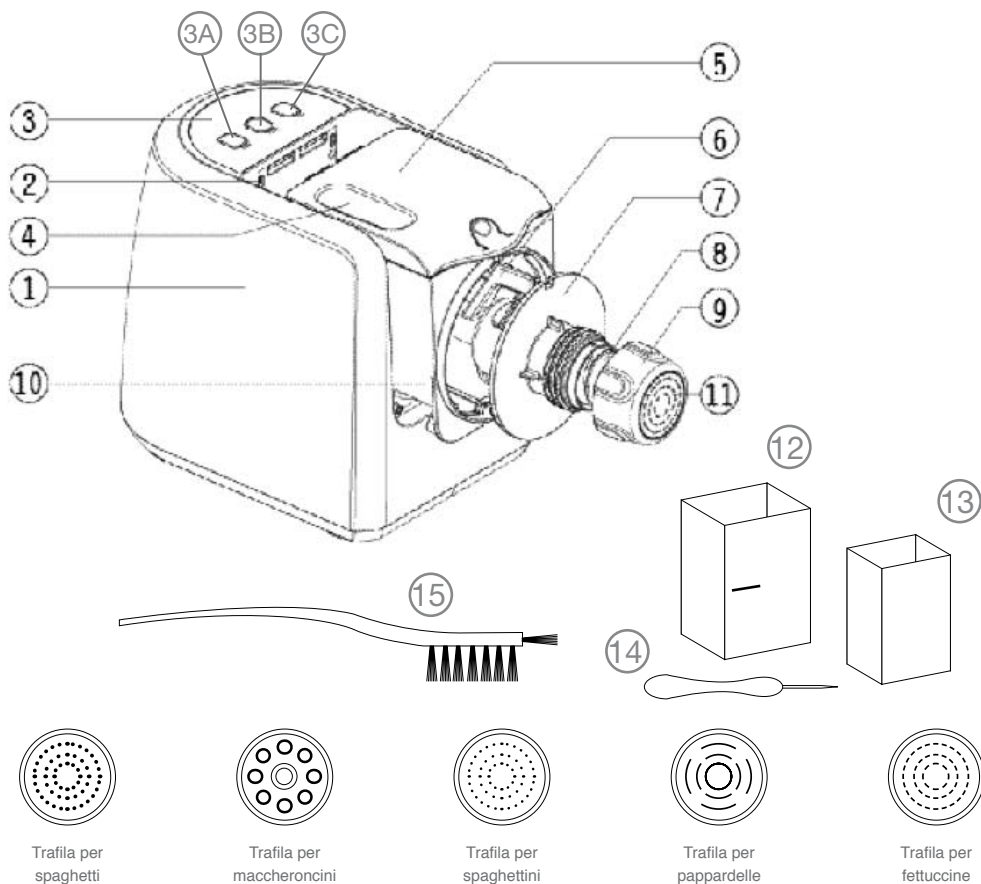
Non immergere l'apparecchio in acqua.

Tenere la trafila pulita.

Non sostituire la trafila quando la macchina è in funzione.

Non versare all'interno dell'apparecchio ingredienti solidi ad eccezione della farina.

Se durante il funzionamento si avverte un segnale acustico e il pulsante non funziona è necessario scollegare la spina dalla presa di corrente, controllare e pulire da eventuali residui che possano creare blocco, ricollegare l'alimentazione e riavviare. Se nonostante ciò si avverte nuovamente un segnale acustico è necessario rivolgersi direttamente alla MACOM.

DESCRIZIONE PRODOTTO

1 Unità principale: corpo motore.

2 Sensori interni di sicurezza: se il coperchio viene sollevato durante il funzionamento l’apparecchio si ferma immediatamente.

3 Pannello di controllo per selezionare le diverse funzioni:
3A: **Estrudere**.
3B: **Impastare**.
3C: **Auto/Stop**.

4 Ingresso acqua o altri liquidi.

5 Coperchio trasparente superiore.

6 Pala impastatrice: per miscelare farina, acqua e altri liquidi.

7 Camera di estrusione con indicazione blocco (lucchetto chiuso senso orario) e sblocco (lucchetto aperto senso antiorario).

8 Vite di estrusione.

9 Ghiera.

10 Vasca di miscelazione.

11 Trafila.

12 Misurino farina. La tacca centrale indica 100 gr., 1 misurino intero: 200 gr.

13 Misurino graduato acqua/liquidi.

14 Ago per pulizia trafila.

15 Spazzolino per pulizia.

PULSANTI PANNELLO DI CONTROLLO

Auto/Stop

Avvia e spegne il ciclo automatico. 3 minuti impasto + 12 minuti circa di estrusione. Permette inoltre premendolo una seconda volta, a macchina avviata, di interrompere il funzionamento della macchina in qualsiasi momento. La macchina si spegnerà automaticamente quando la pasta da estrudere sarà terminata.

Dopo 3 minuti e dopo 6 minuti di estrusione la macchina si fermerà per reimpastare gli ingredienti per circa 10 secondi. Questo processo è assolutamente normale e corretto.

Impastare

Avvia il ciclo di solo impasto (dopo 2 minuti e successivamente per tre volte dopo 1 minuto la macchina si fermerà e il motore girerà al contrario- per circa 6 secondi, questo processo è assolutamente normale e corretto). Per spegnere premere Auto/Stop.

Estrudere

Avvia il ciclo di sola estrusione. Per spegnere premere Auto/Stop.
Utile per estrudere avanzi di pasta rimasti magari appiccicati alla pala impastatrice nella vasca.

ISTRUZIONI PER SMONTARE LA MACCHINA

Assicurarsi che la spina sia disinserita dalla presa elettrica.

1 Ruotare la ghiera 9 in senso antiorario.

2 Premere con il pollice per aprire la chiusura e sollevare il coperchio

3 Ruotare la camera di estrusione in senso antiorario ed estrarla (la freccia "▲" si sposta verso il lucchetto aperto "🔓"), quindi rimuovere la trafila e sfilare la vite.

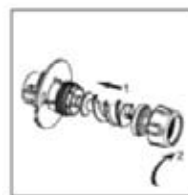
4 Estrarre la vasca per impastare con la pala.

ISTRUZIONI PER ASSEMBLARE LA MACCHINA

Assicurarsi che la spina sia disinserita dalla presa elettrica.

1 Pulire la vasca per impastare e posizionarla nel suo alloggiamento

2 Con attenzione inserire all'interno della vasca la pala per impastare. La pala deve arrivare a fine corsa. Se non arriva ruotare la pala con la mano mentre si spinge (se non correttamente installata si blocca e deve essere rimontata).

3 Inserire la vite nella camera di estrusione, posizionare la trafila avendo cura di far coincidere i riferimenti anti-rotazione. Avvitare la ghiera girandola in senso orario (guardandola di fronte) e stringerla.

note: bagnare la trafila con dell'olio può aiutare la fuoriuscita della pasta.
Assicurarsi che la trafila sia correttamente inserita.

4 Inserire la camera di estrusione nella vasca. Far coincidere la freccia "▲" con il lucchetto sbloccato "🔓" Ruotare la camera di estrusione in senso orario (la freccia "▲" si sposta da lucchetto sbloccato "🔓" a lucchetto chiuso "🔒").

5 Posizionare correttamente il coperchio superiore e premerlo verso il basso fino ad udire un “click” .

nota.: il coperchio è dotato di un sistema di sicurezza che non permette alla macchina di funzionare se non è stato chiuso correttamente.

USO

Prima di usare la macchina pulire accuratamente tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.

1 Scegliere la trafila desiderata.

2 Dosare la farina seguendo le indicazioni della tabella sotto riportata e versarla nel contenitore per impastare.

3 Posizionare il coperchio, chiuderlo premendo verso il basso fino ad udire un “click” (ricordarsi che se il coperchio non è chiuso correttamente la macchina non si avvia).

4 Dosare i liquidi secondo la ricetta utilizzata e versarli attraverso l’apposito ingresso posizionato sul coperchio.

Note:

- La capacità massima della macchina è di 500 gr pari a 2,5 misurini di farina; quella minima è di 200 gr pari ad 1 misurino di farina.
- Si consiglia di aggiungere 1 o 2 cucchiaini di sale.
- È necessario seguire le indicazioni delle ricette, ma la variazione di umidità della farina può modificare leggermente la quantità di acqua e/o uova necessarie.

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

1 Assicurarsi che la macchina sia montata correttamente e collegarla alla presa di corrente: tutti i pulsanti del pannello si illuminano.
2 Versare la farina (seguire le indicazioni della ricetta) e chiudere correttamente il coperchio.
3 Selezionare il tasto Auto/Stop.
4 Aggiungere l'acqua o gli altri liquidi attraverso l'apposito ingresso.
5 La macchina automaticamente trasformerà l'impasto nel tipo di pasta prescelto.

Nota: se durante la lavorazione si preme nuovamente il tasto Auto/Stop la macchina si arresta.

Nota: il tempo necessario per ottenere il tipo di pasta desiderata cambia: un formato più sottile richiederà maggior tempo.

FUNZIONAMENTO MANUALE

1 Assicurarsi che la macchina sia montata correttamente e collegarla alla presa di corrente: tutti i pulsanti del pannello si illuminano.
2 Versare la farina (seguire le indicazioni della ricetta) e chiudere correttamente il coperchio.
3 Selezionare il tasto Impastare: la macchina inizia a lavorare.
4 Aggiungere l'acqua o gli altri liquidi attraverso l'apposito ingresso.
5 La macchina terminerà dopo circa 6 minuti. Verificare che la consistenza dell'impasto sia corretta come quella mostrata in figura.

a

b

c

a. L’impasto è troppo asciutto. Aggiungere 5/10ml di acqua e premere il tasto Auto/Stop per riavviare.

b. La consistenza dell’impasto è corretta.

c. L’impasto è troppo umido. Aggiungere farina e premere il tasto Auto/Stop per riavviare.

5 Quando l’impasto raggiunge la giusta consistenza premere il tasto Estrudere se si vuole ottenere il tipo di pasta scelto, oppure prelevare l’impasto se si vuole lavorarlo manualmente.

6 Al termine, quando tutto l’impasto è stato estruso, la macchina emette un segnale acustico.
Scollegare la spina dalla presa di corrente, sistemare la pasta, sollevare il coperchio, smontare l’apparecchio e pulire i componenti.
Per la trafila si consiglia di attendere quando i residui di pasta si sono asciugati e liberare i fori con l’apposito ago.
Poi pulire.

Nota: se rimangono alcuni residui di impasto, attaccati alle pareti o alla pala impastatrice, è possibile staccarli, spezzettarli e inserirli nella camera di estrusione e riavviare premendo il tasto Estrudere.

Nota: se durante il funzionamento l’apparecchio si ferma seguire queste indicazioni per riavviarlo:
se si arresta durante la miscelazione della farina: selezionare il tasto impastare per riavviare.

Se si arresta mentre sta estrudendo il tipo di pasta prescelto: selezionare il tasto Estrudere per riavviare.

Nota: non selezionare il tasto Estrudere prima che la farina, l’acqua o le uova non siano stati impastati correttamente:
se ciò accadesse premere il tasto Auto/Stop e quindi il tasto Impastare per fare ripartire la macchina.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente.

Procedere con la pulizia al termine di ogni utilizzo.

Non immergere il cavo, la spina e l'unità principale in acqua o altri liquidi.

Pulire con un panno pulito, morbido e leggermente umido. Non pulire l'apparecchio con oggetti o saponi abrasivi.

I contenitori, la pala per impastare, la camera di estrusione e l'elica per estrudere possono essere lavate in acqua

con sapone neutro.

La confezione contiene anche uno spazzolino che può essere utile per eliminare eventuali residui.

Riporre la macchina pulita e asciutta in un luogo non umido e protetto dai raggi ultravioletti.

Per pulire le trafile è utile aiutarsi con l'apposito ago quando la pasta all'interno dei fori si è seccata, poi lavarla.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Voltaggio: 220/240V

Potenza: 200W

Frequenza: 50/60Hz

GARANZIA CONVENZIONALE

Macom S.r.l. - Via G. da Procida, 10 - 20149 Milano
La presente Garanzia Convenzionale lascia impregiudicati i diritti spettanti ai consumatori sulla base del D.lgs. 206/2005 - “Codice del Consumo” - in attuazione della direttiva 1999/44/CE.
Macom S.r.l. garantisce che il prodotto è immune da difetti originari del processo di fabbricazione e da difetti derivanti dai materiali utilizzati per la fabbricazione medesima. In caso di accertata presenza dei suddetti difetti che dovessero verificarsi durante il periodo di garanzia, **Macom S.r.l.** provvederà alla riparazione, qualora la riparazione non sia possibile o non sia opportuna **Macom S.r.l.** provvederà a fornire un prodotto esente da difetti. L’acquirente per usufruire della garanzia dovrà contattare il Numero **02 33 10 76 56** o l’indirizzo email **info@macomsrl.it** e fornire a **Macom S.r.l.** lo scontrino o altro documento fiscale rilasciato al momento dell’acquisto medesimo. La presente Garanzia Convenzionale ha durata di due anni e perde la propria validità automaticamente allo scadere dei 2 anni dalla data di acquisto del prodotto.
La presente Garanzia Convenzionale è esclusa in caso di:

1. Difetti causati da un errato utilizzo del prodotto e/o da una manutenzione non conforme alle prescrizioni contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze fornito unitamente al prodotto.
2. Modifiche, alterazioni, manomissioni del prodotto o delle parti componenti del prodotto.
3. Utilizzo del prodotto con accessori non forniti con il prodotto o non autorizzati da **Macom S.r.l.** o riparazioni da parte di persone non autorizzate da Macom medesima.
4. Utilizzo del prodotto per scopi commerciali o professionali o, comunque, per scopi diversi da quelli indicati da Macom nel manuale di istruzioni ed avvertenze.

La presente garanzia convenzionale é valida esclusivamente in Italia, Repubblica di San Marino e Città del Vaticano. **Macom S.r.l.** declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose o all’ambiente derivanti da un utilizzo del prodotto non conforme alle prescrizioni di montaggio, uso e manutenzione contenute nel manuale di istruzioni ed avvertenze che accompagna il prodotto medesimo.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO
Questo prodotto è conforme alla direttiva comunitaria vigente sullo smaltimento e la gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Il simbolo del "contenitore di spazzatura barrato" riportato sul prodotto indica che lo stesso è soggetto a regime di raccolta separata previsto per le apparecchiature elettriche ed elettroniche e che pertanto non va smaltito come normale rifiuto urbano. Il prodotto quando raggiunge la fine del proprio ciclo di vita non dovrà essere smaltito con i rifiuti domestici bensì attraverso gli appositi sistemi di raccolta dei rifiuti delle apparecchiature elettriche elettroniche. Nel caso di acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente sarà facoltà dell'utente riconsegnare il prodotto al venditore il quale provvederà al ritiro gratuito dello stesso ed al trasporto presso i centri di raccolta differenziata. Si raccomanda uno scrupoloso rispetto delle norme sull'uso e sullo smaltimento del prodotto al fine di evitare la dispersione di sostanze pericolose che potrebbero causare effetti negativi per l'ambiente e per la salute umana. Un corretto smaltimento del prodotto favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Lo smaltimento abusivo dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche é punito dalla legge e comporta l'irrogazione delle sanzioni previste dalla legge medesima.

Questo apparecchio è conforme alle direttive dell'Unione Europea pertinenti e applicabili.

Questo apparecchio rispetta le direttive RoHS dell'Unione europea e i regolamenti successivi.

Il prodotto è adatto al contatto con alimenti.

PREMESSA: La “ricetta perfetta” non esiste. La consistenza dell’impasto dipende da moltissimi fattori, come la durezza dell’acqua, la qualità della farina, il rapporto tra albume e tuorlo all’interno di ciascun uovo utilizzato… E’ bene tenere presente pertanto che, benché le dosi indicate in questo ricettario siano state attentamente calibrate, può rendersi necessaria talvolta l’aggiunta di piccole dosi di farina o di acqua durante la preparazione dell’impasto. (Dopo ogni aggiunta attendere almeno 30/40 secondi prima di ripetere l’operazione, per evitare di aggiungere dosi eccessive e rovinare l’impasto).
Gli ingredienti secchi vanno sempre immessi nel cestello di impasto a macchina ferma, mentre i liquidi vanno sempre inseriti a macchina avviata, molto lentamente, a piccole dosi, facendo sì che la pala impastatrice amalgami a mano a mano i componenti e non si formino grumi nell’impasto.
E’ possibile che, nella fase di estrusione, vengano a formarsi delle masse di impasto di grosse dimensioni che non riescono a passare attraverso l’apertura sul fondo del cestello: è bene in questo caso fermare la macchina, aprire il coperchio e romperle con le dita, realizzando tanti piccoli pezzettini che scendano quindi più agevolmente.
Una volta realizzata la pasta nella forma e dimensioni desiderate, si consiglia di adagiarla su un vassoio leggermente infarinato, e di cospargerla di farina a mano a mano, per evitare che si attacchi.
L’intero processo di impasto ed estrusione della pasta avviene all’incirca nell’arco di 15/20 minuti. Se si desidera realizzare altra pasta attendere almeno 20 minuti per lasciar raffreddare il macchinario ed evitarne un eccessivo surriscaldamento.

Le seguenti ricette sono state testate col funzionamento con ciclo automatico, 3 minuti di impasto + 12/15 minuti di estrusione.

PASTA DI GRANO TENERO

500 gr farina di grano tenero “00”
180 ml acqua
Un pizzico di sale

PASTA ALL’UOVO

500 gr farina di grano tenero “00”
210 gr uova sbattute (4 uova medie circa da pesare)
Un pizzico di sale

PASTA DI GRANO DURO

500rgr farina di grano duro
190 ml acqua
Un pizzico di sale

PASTA ROSSA (CON POMODORO)

500 gr farina di grano tenero “00”
120 gr doppio concentrato di pomodoro
110 gr uova sbattute
Un pizzico di sale

PASTA VERDE (CON SPINACI)

500 gr farina di grano tenero “00”
120 gr spinaci lessati, strizzati e frullati
110 gr uova sbattute
Un pizzico di sale

PASTA INTEGRALE

500 gr farina integrale
180 ml acqua
Un pizzico di sale

NB: essendo la farina integrale caratterizzata da una grana piuttosto grossa, è consigliabile utilizzare le trafile con i fori di uscita più ampi.

PASTA DI KAMUT

500 gr farina di kamut
170 ml acqua
Un pizzico di sale

PASTA CON FARINA SENZA GLUTINE - MARCA CEREAL

500 gr farina senza glutine
200 ml acqua
Un pizzico di sale

PASTA DI FARRO

500 gr farina di farro
170 ml acqua
Un pizzico di sale

PASTA PER PIZZA/FOCACCIA

500 gr farina di grano tenero “00”
250 ml acqua tiepida
25 gr lievito di birra
6 gr zucchero
15 gr sale
Tempo di impasto 5 minuti.

*Nota: Stemperare il lievito ed il sale nell’acqua tiepida prima di versarla.
Estrarre l’impasto dalla macchina e metterlo in un contenitore. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 25-30 minuti circa.*